Hähnchen mit gegrilltem Gemüse

Zutaten

10

- 10 Coquelettes
- Bresc BBQ Honey Thyme Glaze
- Bresc BBQ Marinade for Chicken
- Bresc Pico De Gallo
- Gemüse Ihrer Wahl

Zubereitung

Das Hähnchen mit der Bresc BBQ Marinade for Chicken marinieren, 10 % auf 1 kg Fleisch, und einige Stunden marinieren lassen.

Das gewünschte Gemüse in gleich große Stücke schneiden und auf einen Edelstahlspieß stecken.

Das Hähnchen auf dem Grill indirekt grillen, dabei auf 74° C Kerntemperatur achten. Sobald das Hähnchen fast auf Temperatur ist, das Gemüse grillen.

Das Hähnchen mit der BBQ Honey Thyme Glaze glasieren und mit dem gegrillten Gemüse servieren. Die Bresc Pico De Gallo über das Gemüse drapieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Glasur Honig und Thymian 450g

Bresc Marinade für Hühnerfleisch 1000g

Bresc Salsa Pico de gallo 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000